

**PEMANFAATAN TEPUNG KULIT SINGKONG SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI
PEMBUATAN MIE BASAH DITINJAU DARI ELASTISITAS DAN DAYA
TERIMA**



KARYA TULIS ILMIAH

**Karya Tulis Ilmiah ini Disusun Guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Program Pendidikan Diploma III Gizi Fakultas Ilmu
Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta**

Disusun Oleh :

Destyna Mahanany

J 300101024

PROGRAM STUDI DIII GIZI

FAKULTAS ILMU KESEHATAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA

2013

**PEMANFAATAN TEPUNG KULIT SINGKONG SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI
PEMBUATAN MIE BASAH DITINJAU DARI ELASTISITAS DAN DAYA
TERIMA**

Karya Tulis Ilmiah ini Disusun Guna Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan
Program Pendidikan Diploma III Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas
Muhammadiyah Surakarta

Disusun Oleh:

DESTYNA MAHANANY

J300101024

**PROGRAM STUDI DIII GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2013**

**PROGRAM STUDI GIZI DIII
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADYAH SURAKARTA
KARYA TULIS ILMIAH**

ABSTRAK

**DESTYNA MAHANANY. J300 101 024
PEMANFAATAN TEPUNG KULIT SINGKONG SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI
PEMBUATAN MIE BASAH DITINJAU DARI ELASTISITAS DAN DAYA
TERIMA**

Kulit singkong dikenal dengan hasil limbah dari singkong atau ubi kayu yang telah dikupas. Kulit singkong dapat dimanfaatkan untuk bahan substitusi pada makanan olahan yang sebelumnya telah diproses menjadi tepung kulit singkong. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memanfaatkan limbah dari kulit singkong sebagai bahan substitusi dari mie basah ditinjau dari elastisitas dan daya terima panelis.

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen. Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap dengan tiga perlakuan 0%, 10%, dan 20%. Data hasil elastisitas dianalisis menggunakan uji statistik one way anova, sedangkan uji daya terima menggunakan uji anova dan kemudian dilanjutkan dengan uji LSD (*Lest Significant Difference*).

Hasil uji Anova didapatkan nilai signifikansi warna $p = 0,000$ ($p < 0,05$) artinya ada perbedaan substitusi tepung kulit singkong 0%, 10%, dan 20% terhadap daya terima warna mie basah. Sedangkan hasil Anova aroma $p = 0,579$ ($p > 0,05$) artinya tidak ada perbedaan aroma terhadap substitusi tepung kulit singkong. Hasil Anova rasa $p = 0,887$ ($p > 0,05$) artinya tidak ada perbedaan rasa terhadap mie basah kulit singkong. Sedangkan hasil Anova tekstur $p = 0,026$ ($p < 0,05$) artinya ada perbedaan tekstur terhadap mie basah kulit singkong.

Kesimpulan penelitian ini adalah tidak ada perbedaan substitusi tepung kulit singkong 0%, 10%, dan 20% terhadap elastisitas mie basah karena nilai $p > 0,05$.

Kata kunci : elastisitas, daya terima, tepung kulit singkong

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : Pemanfaatan Tepung Kulit Singkong Sebagai Bahan Substitusi Pembuatan Mie Basah Ditinjau Dari Elastisitas, dan Daya Terima.

Nama Mahasiswa : Destyna Mahanany

Nomor Induk Mahasiswa : J300 101 024

Telah Disetujui untuk Diuji dan Dinilai Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi DIII Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta Pada Tanggal 26 Juli 2013 dan telah diperbaiki sesuai dengan masukan Tim Penguji

Surakarta, Juli 2013

Menyetujui,

Pembimbing I

Pramudya Kurnia STP., M. Agr

NIK. 100959

Pembimbing II

Agung S Wardana

NIDN. 0606127701

Mengetahui,

Ketua Program Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta



Dwi Sarbini SST., M Kes

NIK. 747

HALAMAN PENGESAHAN




Judul Penelitian : Pemanfaatan Tepung Kulit Singkong Sebagai
Bahan Substitusi Pembuatan Mie Basah Ditinjau
Dari Elastisitas, Dan Daya Terima.

Nama Mahasiswa : Destyna Mahanany

Nomor Induk Mahasiswa : J300101024

Telah Dipertahankan di Hadapan Panitia Penguji Karya Tulis Ilmiah
Program Studi DIII Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta pada tanggal 26 Juli 2013
dan Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

Surakarta, Juli 2013

Penguji I : Pramudya Kurnia, STP., M. Arg ()
Penguji II : Endang Nur W, Msi., Med ()
Penguji III : Dwi Sarbini, SST., M.Kes ()

Mengetahui,
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Dekan



Arif Widodo, A. Kep., M. Kes

NIK 630

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri dan didalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di perguruan tinggi atau lembaga lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penerbitan maupun yang belum atau tidak diterbitkan sumbernya dijelaskan dalam tulisan dan daftar pustaka.

Surakarta, Juli 2013

Penulis



Destyna Mahanany

MOTTO

“ Keyakinan adalah sumber dari keberhasilan “

“ Hidup memberikan banyak peluang sukses, asal ada kemauan disitu pasti ada jalan “

“ Hidup adalah sebuah tantangan, maka hadapilah. Hidup adalah sebuah lagu, maka nyanyikanlah dan Hidup adalah sebuah mimpi, maka sadarilah “

“ Orang yang berhasil akan mengambil manfaat dari kesalahan yang dia lakukan, dan akan mencoba kembali untuk melakukan dalam cara yang berbeda “
(Dale Carnegie)

“ Tak ada rahasia untuk menggapai sukses, sukses itu dapat terjadi karena persiapan, kerja keras, dan mau belajar dari kegagalan “
(General Powell)

“ Orang yang luar biasa itu sederhana dalam ucapan, tetapi hebat dalam tindakan “
(Confusius)

PERSEMBAHAN

Kupersembahkan Karya Tulis Ilmiah ini kepada :

*Allah SWT yang telah memberiku kekuatan dalam
menghadapi ujian hidup ini*

*Orang tua ku tercinta Ayah dan Ibu , doa tulus seperti air
dan tak pernah berhenti terus mengalir, pengorbanan,
motivasi, kesabaran, ketabahan dan tetes air matamu yang
mustahil untuk dinilai.*

*Adikku tersayang
Terima kasih adek atas dukungan, kebersamaan, doa,
perhatian dan kasih sayang yang tulus.*

*Teman kostku “Aprina Ria P” dan “Ditha Luthfi A”
Terima kasih atas dukungan, kebersamaan, doa, perhatian,
hiburan dan kasih sayang yang tulus.*

*Teman seperjuanganku mahasiswa D3 Gizi
Terima kasih atas dukungan, kebersamaan, doa, serta
kepedulian dan kasih sayang yang tulus sehingga terlalu
berat untuk berpisah dengan teman - teman semua, bercanda
bersama dan berjuang bersama.*

*Semua pihak yang sudah membantu baik secara langsung
maupun tidak langsung sehingga Karya Tulis Ilmiah ini
dapat terselesaikan tepat waktu.*

RIWAYAT HIDUP

Nama : Destyna Mahanany

Tempat, Tanggal Lahir : Wonogiri, 05 Desember 1992

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Alamat : Pencil, RT 03 RW III Wuryorejo, Wonogiri

Riwayat Pendidikan : 1. Lulus TK Pertiwi IV Wuryorejo Tahun 1998

2. Lulus SD Negeri III Wuryorejo Tahun 2004

3. Lulus SMP Negeri III Wonogiri Tahun 2007

4. Lulus SMA Negeri 1 Manyaran Tahun 2010

5. Menempuh pendidikan di program Studi Gizi
DIII angkatan 2010

KATA PENGANTAR

Assalamualikum Wr. Wb

Puji dan syukur dipanjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahNYA sehingga peneliti dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini dengan judul “ Pemanfaatan Tepung Kulit Singkong Sebagai Bahan Substitusi Pembuatan Mie Basah Ditinjau Dari Elastisitas, dan Daya Terima “.

Pada kesempatan ini peneliti mengucapkan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada yang terhormat :

1. Bapak Arif Widodo, A.Kep., M.Kes, selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta dan Staf.
2. Ibu Dwi Sarbini, SST., M.Kes, selaku Ketua Jurusan Program Studi DIII Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
3. Bapak Pramudya Kurnia, STP., M. Agr, selaku Dosen Pembimbing I dan Penguji I yang telah memberikan bimbingan dan petunjuk serta saran dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
4. Bapak Agung S Wardana, STP, selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan petunjuk serta saran dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
5. Ibu Endang Nur W, Msi., Med, selaku Dosen Penguji II yang telah memberikan masukan dan saran.
6. Para staf pengajar Program Studi DIII Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta yang telah membantu dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.

7. Rekan – rekan Jurusan DIII Gizi angkatan 2010 yang telah membantu dan memberi semangat dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah.

Dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini, penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan saran dan kritik penulis harapkan untuk perbaikan lebih lanjut. Akhir kata semoga Karya Tulis Ilmiah ini bermanfaat.

Wassalamualikum Wr.Wb

Surakarta, Juli 2013

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN JUDUL	ii
ABSTRAK	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
PERNYATAAN KEASLIAN	vi
MOTTO	vii
PERSEMBAHAN	viii
RIWAYAT HIDUP	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Definisi Ubi Kayu	5
1. Ubi Kayu	5
2. Manfaat Ubi Kayu	8
B. Kulit Ubi Kayu	9
C. Tepung Kulit Ubi Kayu	10
D. Pembuatan Tepung Kulit Ubi Kayu	11
E. Mie Basah	12
F. Elastisitas Mie Basah	16
G. Daya Terima	17
H. Kerangka Teori	20

I. Kerangka Konsep	21
J. Hipotesis	21

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	22
B. Tempat dan Waktu Penelitian	22
C. Rancangan Penelitian	22
D. Jenis Variabel	25
E. Definisi Operasional	25
F. Bahan dan Alat	26
G. Prosedur Penelitian	27
1. Penelitian Pendahuluan	28
2. Penelitian Utama	29
H. Rancangan Percobaan	33
I. Pengolahan dan Analisis Data	33
1. Pengolahan Data	33
2. Analisis Data	33

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Penelitian	35
B. Hasil Penelitian Pendahuluan	35
C. Hasil Penelitian Utama	41
1. Elastisitas Mie Basah	41
2. Daya Terima	43

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	61
B. Saran	61

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Komposisi Kimia Ubi Kayu Per 100 gram	7
Tabel 2 Varietas Ubi Kayu yang Sesuai dengan Bahan Pangan	8
Tabel 3 Kandungan Zat Giz pada Kulit Singkong Per 100 gram	9
Tabel 4 Kandungan Energi TDN dalam Limbah Singkong	10
Tabel 5 Proksimat Tepung Kulit Singkong	10
Tabel 6 Kandungan Zat Gizi Mie Basah per 100 gram	13
Tabel 7 Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Terigu	14
Tabel 8 Kandungan Zat Gizi Pada Telur Ayam	15
Tabel 9 Daya Terima Warna Pada Uji Pendahuluan	36
Tabel 10 Daya Terima Aroma Pada Uji Pendahuluan	37
Tabel 11 Daya Terima Rasa Pada Uji Pendahuluan	38
Tabel 12 Daya Terima Tekstur Pada Uji Pendahuluan	39
Tabel 13 Daya Terima Kesukaan Keseluruhan Pada Uji Pendahuluan	40
Tabel 14 Hasil Uji Elastisitas Mie Basah Kulit Singkong	42
Tabel 15 Hasil Rata – Rata Uji Daya Terima ..	44
Tabel 16 Daya Terima Warna Pada Uji Utama	45
Tabel 17 Daya Terima Aroma Pada Uji Utama	48
Tabel 18 Daya Terima Rasa Pada Uji Utama	51
Tabel 19 Daya Terima Tekstur Pada Uji Utama	54
Tabel 20 Daya Terima Kesukaan Keseluruhan Uji Utama	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Teori	20
Gambar 2 Kerangka Konsep	21
Gambar 3 Rancangan Penelitian	24
Gambar 4 Diagram Alir Pembuatan Mie Basah Kulit Singkong	31
Gambar 5 Grafik Uji Daya Terima Terhadap Warna	46
Gambar 6 Grafik Uji Daya Terima Terhadap Aroma	49
Gambar 7 Grafik Uji Daya Terima Terhadap Rasa	52
Gambar 8 Grafik Uji Daya Terima Terhadap Tekstur	55
Gambar 9 Grafik Uji Daya Terima Terhadap Kesukaan Keseluruhan	58